
Naleśniki 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3694 razy.

Ja przede wszystkim biore garnek 2 litrowy, wbijam 4 jajka, dodaje cukier waniliowy, 4 łyżki cukru, szczyptę soli. Ubijam mikserem na pianę (aż się cukier dobrze wymiesza, a najlepiej rozpuści). Dolewam mleko i dosypuję masło tak, żeby uzyskać konsystencję gęstej śmietany, ale niezupełnie (trochę rzadsze) - wszystko tak, żeby się zmieściło w garnku. Na koniec dolewam 1/2 szklanki oleju i jeszcze miksuję po dodaniu oleju do ciasta nie muszę patelni ani smarować, ani polewać tłuszczem.

Jako nadzienie używam 2 kostki twarogu - rozgniatam dobrze widelcem, dodaje 2 jajka, 2 łyżki cukru i cukier waniliowy - wszystko dobrze mieszam.

Smaze bardzo cienkie naleśniki, smaruję twarogiem, składam w chusteczkę, a na koniec odsmażam na masle i posypuję jeszcze cukrem.

From: "Joanna" <joannaz@kki.net.pl>